70e Année. T. 139. N° 11-12 15-22 Mars 1953

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole*, qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart Membre de l'Institut — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p 270

Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
23 MAR 1953

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture et des Ecoles régionales d'Agriculture,

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

et avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

●

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

●

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

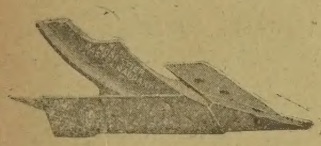
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1bis, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

BOUILLIE
MACCLESFIELD
15% de Cuivre pur
Soc. An. "La CORNUBIA" 15, allées de Chartres, BORDEAUX

Faites des ÉCONOMIES



Montez sur votre charrue qu'elle qu'en soit la marque et le type : bisoc, trisoc, quadrisoc, et versant à droite ou à gauche à : 12, 14 ou 16 pouces : MAC-CORMICK-DEERING-INTERNATIONAL (pour ces marques tous les modèles sans exception) : ALLIS-CHALMERS, CASE, JOHN-DEERE, DAVID-BROWN, FORD-FERGUSSON, MASSEY-HARRIS, MOLINE, OLIVER, RANSOMES, etc..., etc...

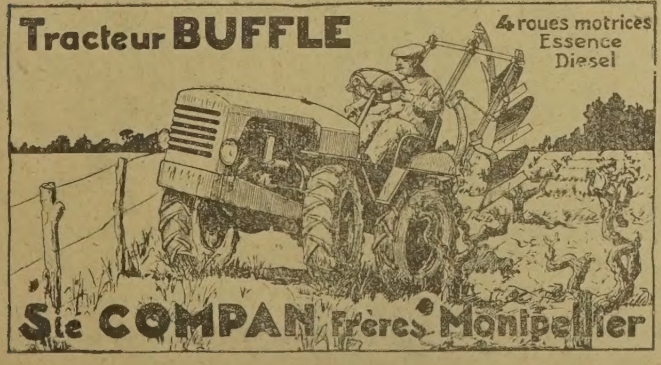
Le PORTE-SOC à carrelet « MONESTIER » tout acier muni d'un nez amovible donc inusable : 30 ans d'expérience, 35.000 en service.

Demandez la plaquette 1952 au constructeur : Pierre MONESTIER, Castelnaudary (Aude).

P. MONESTIER, Castelnaudary (Aude)

Tracteur **BUFFLE**

4 roues motrices
Essence
Diesel



Ste COMPAN Frères Montpellier

AGRICULTEURS !

Pour tous vos travaux de plantations, dessouchage, défonçage, drainage et dérochement

l'explosif agricole **" FERTILITE "**

Vous assurera, pour un prix de revient le plus réduit, le maximum de résultats
— DIRECTEMENT des Usines aux Utilisateurs —

Demandez tous renseignements et tarifs aux :
Etablissements REY FRÈRES & Cie, 19, avenue Feuchères, NIMES

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
Seibel : 6905 - 7053 - 8357 - 11.803 - 14.596 ; S.-V. : 12 375, 18-283, 18-315
20-347, 20-365, 20-473, 23-157, etc...
Racinés et greffés sur 161-49 et Téléki
Porte-greffes racinés : 161-49, T. 5 B B. 44-53, R. 31 et R. 99, etc...
ADRESSEZ-VOUS en CONFIANCE aux :

PÉPINIÈRES Jean MALOD, BEROULE & MULATE Gendres & Sucrs
(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire) Avenue de Châteauneuf, **MONTÉLIMAR** (Drôme)
Télégramme : MALOVIGNES-MONTÉLIMAR Téléphone : 2-57

après un hiver rigoureux
Vos Blés ont faim d'Azote

... N'attendez pas
qu'ils jaunissent...

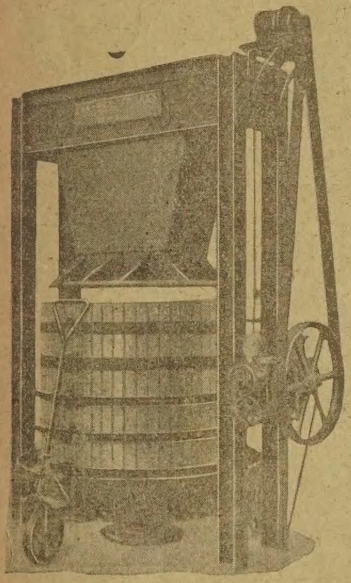
Nitratez en Février et Mars

150 à 250 K de NITRATE DE CHAUX à l'Ha

LINARÈS FRÈRES

SIÈGE et USINES :: BERGERAC (Dordogne)

MAISON FONDÉE EN 1845



MATÉRIEL VINICOLE

Les plus hautes références

INSTALLATIONS Caves particulières Caves coopératives

PRESSES HYDRAULIQUES
à forte pression

HYDRO-MÉCANIQUES
à grande contenance

PRESSES CONTINUES

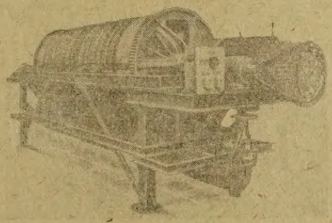
FOULOIRS - ÉMIETTEUSES - VERINS

CONCENTRATEURS DE MOUT

PRESSES HORIZONTALES

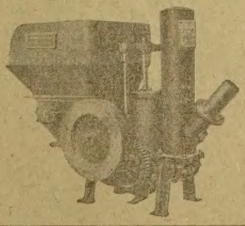
à émiettage automatique

8 MODÈLES



POMPES A VENDANGE A PISTON ET ROTATIVES

Pour l'Élévation
le Foulage et l'Élévation
l'Égrappage et l'Élévation



EQUIPEMENTS DE CUVES

AGENCES & DÉPOTS : DANS TOUTES LES RÉGIONS VINICOLES de FRANCE et AFRIQUE du NORD

TOUS RENSEIGNEMENTS & DEVIS SUR DEMANDE

GRAPHIS 1-53

Une véritable

assurance

contre les

MALADIES DES PLANTES

DITHANE anticryptogamique moderne *contre les Mildious de la Vigne et de la Pomme de Terre, la Tavelure, les Maladies de la Betterave, des Tomates, Melons, Légumes, Fleurs...*

vous assure :

- *EFFICACITÉ*
- *FACILITÉ DE PRÉPARATION ET D'EMPLOI*
- *AMÉLIORATION DES RÉCOLTES*

DITHANE Z-78

65 pour cent D'ÉTHYLENE BIS-DITHIOCARBAMATE DE ZINC (ZINÈBE)

Fabriqué en FRANCE par MINOC-PARIS

Distribué par

AMAC (TUPIC) - 24, AVENUE DE L'OPÉRA - PARIS 1er
LE FLY-TOX - 22, RUE DE MARIGNAN - PARIS 8e
Sté LAMBERT-RIVIÈRE - 16, RUE DE MIROMESNIL - PARIS 8e
ORGPLEX - 3, AVENUE DU PRÉSIDENT WILSON - PARIS - 16e
LA QUINOLÉINE - 43, RUE DE LIÉGE - PARIS 8e

...QUI VOUS DOCUMENTERONT SUR SIMPLE DEMANDE

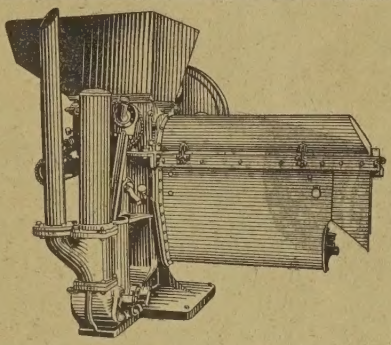
C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves

Agence à

Béziers
Alger
Oran
Tunis
Buenos-Ayres
Santiago
Le Cap
etc...



Foulograppe " COQ " permettant à volonté l'égrappage et le non égrappage

Envoi gratuit de tous catalogues renseignements et devis

PAPIERS PEINTS

depuis **58** frs le rouleau

Voilà ce que vous offre le

COMPTOIR DU PAPIER PEINT

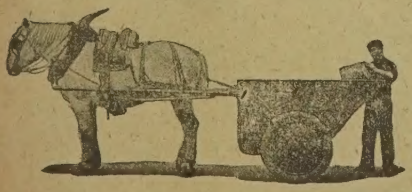
13, rue du Docteur Verron, ÉPERNAY (Marne)

ARTICLES tous GENRES, tous STYLES, PAPIERS avec CRETONNES assorties

Collection gratuite contre 100 francs timbres pour port

UN SEUL TOMBEREAU A VENDANGES "BACCHUS"

des milliers en service



Une référence entre des centaines :

M. E. GUIONNET, Domaine de Hauteneuve, LIGNÈRE-SONNEVILLE (Charente) a commandé 2 " BACCHUS " de 1.000 litres en 1939, en a commandé 2 identiques en 1951 — Faites comme lui commandez **dès aujourd'hui** votre " BACCHUS ".

PIERRE MONESTIER, CONSTRUCTEUR,
— **CASTELNAUDARY** (Aude) —

Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue

BLEUFIX

MOUILLANT
ADHÉSIF

LA LITTORALE BÉZIERS

70me — No 11-12 15-22 Mars 1953

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

N. — Projet gouvernemental relatif à l'orientation de la production viticole. 145
J.-P. Vidal. — Fasciations et doubles-nœuds sur les sarments des cépages indigènes du Rif sont-ils des symptômes de dégénérescence infectieuse. 154
E. Nègre et R. Cordonnier. — Les origines du fer des vins. 160
A. Prax. — Nouvelle réglementation des allocations familiales. Emission et recouvrement des cotisations. 164
R. Montagne. — Quelle est la nature juridique des parts sociales d'une coopérative agricole. 165
J. Vercier. — Un choix parmi les meilleurs de nos fruits : Reinette ananas (*Aux annonces*).
Partie officielle. — Attribution des cartes professionnelles aux producteurs et négociants en bois et plants de vigne. 167
Informations. — Ecole nationale des industries agricoles et alimentaires. — Librairie Larousse. — Ecole régionale d'agriculture d'Arras. — Cinquièmes démonstrations de motoviticulture d'Arles-s.-Rhône. — Le mouvement des vins en février. 169
Bibliographie. — Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

PROJET GOUVERNEMENTAL
RELATIF
A L'ORIENTATION DE LA PRODUCTION VITICOLE

Le projet du Gouvernement dont il a été question a été présenté sous le numéro 5827 à l'Assemblée nationale au cours de la séance du 12 mars 1953 ; il a fait l'objet d'un renvoi devant la Commission des Boissons qui doit désigner un rapporteur.

*
**

EXPOSE DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

La viticulture subit actuellement une crise d'autant plus grave, qu'elle résulte de circonstances qui, bien qu'exceptionnelles, risquent de se présenter, du fait de l'augmentation constante du potentiel de production du vignoble, tendant ainsi à rendre permanent le déséquilibre entre les ressources et les besoins.

Cette situation peut, certes, être améliorée pour le développement de la consommation intérieure, qui reste encore bien inférieure à ce qu'elle était avant guerre, et par l'accroissement de nos exportations, mais il n'en demeure pas moins qu'une action sur la production

elle-même est indispensable en vue de l'adapter aux besoins qualitatifs et quantitatifs du marché.

La réglementation actuelle est, à cet égard, insuffisante. Elle repose, en effet, essentiellement sur l'élimination des excédents par la distillation obligatoire. Or, ce procédé, valable pour corriger un excès accidentel de production, ne serait plus acceptable s'il devait devenir d'une application constante, d'abord parce qu'il aboutit à la destruction d'un produit noble et ensuite parce qu'il est fort coûteux tant pour les viticulteurs que pour l'Etat.

En outre, dans les circonstances actuelles et compte tenu de la législation existante, la distillation obligatoire ne permet pas, indépendamment même de toute considération financière, de faire disparaître la totalité des excédents.

Ainsi les excédents de la récolte 1950 pèsent encore sur le marché et il est bien évident qu'une récolte abondante en 1953 provoquerait une perturbation du même ordre.

Cependant, une personnalité éminente a pu déclarer qu'il n'y avait pas surproduction du bon vin. Et, en effet, en étudiant l'évolution de la production viticole, on constate que le déplacement de la culture de la vigne vers les régions ne présentant aucune aptitude particulière pour cette production ainsi que l'utilisation de cépages quelconques ont amené une régression de la qualité du vin, en même temps que le développement des volumes récoltés.

Pourtant, dans ces régions donnant de grosses quantités de vins souvent médiocres, il serait possible de récolter d'autres produits essentiels pour l'économie française, dont la rentabilité pour l'agriculteur serait au moins égale à celle de la vigne.

Une première conclusion peut donc être dégagée :

L'orientation de la production viticole devra être réalisée avec le souci d'assurer la mise en valeur rationnelle du territoire.

Une deuxième conclusion découle de l'expérience des tentatives antérieures :

Cette orientation devra se faire sans contrainte, la culture à développer bénéficiant d'avantages substantiels alors que celle dont le remplacement est souhaitable continuera à supporter des charges plus élevées.

C'est dans cet esprit que le projet de loi ci-joint a été préparé.

Il comprend trois parties :

La première partie est relative à l'orientation de la production viticole.

La deuxième partie concerne l'assainissement du marché, car il est bien évident qu'il faudra un certain nombre d'années pour que la transformation du vignoble soit achevée et, pendant cette période, il sera nécessaire de maintenir l'équilibre du marché.

La troisième partie prévoit les dispositions diverses.

Orientation de la production viticole

Il s'agit d'encourager la culture de la vigne, dans les régions à vocation viticole, en vue d'une production de qualité, c'est-à-dire à partir des cépages les mieux adaptés à cette région.

A cet effet, dans chaque département, les zones à vocation viticole seront déterminées, en même temps qu'une classification des cépages sera établie.

Des avantages seront accordés aux viticulteurs qui procéderont au transfert d'une vigne d'une zone non viticole dans une zone viticole.

En outre, le remplacement, dans une zone non viticole de la vigne par certaines cultures sera encouragé et facilité, notamment par des primes.

Le régime des plantations de vignes sera modifié pour que chaque viticulteur puisse disposer, dans des limites définies, de ses droits de replantation, en vue d'une meilleure utilisation du terrain, soit pour son propre compte, soit au profit d'un tiers.

Un établissement public sera chargé d'assurer les opérations matérielles nécessitées par l'application de la loi : surveillance des plantations, contrôle technique, gestion financière. Pour éviter la création d'un établissement public nouveau, ces tâches seront confiées à l'I.N.A.O. dont la mission traditionnelle a déjà de nombreux points communs avec celle qui lui sera ainsi dévolue.

Cet organisme, ainsi que les diverses commissions techniques prévues par la loi comprendront évidemment une large représentation professionnelle.

Les dépenses de fonctionnement et le payement des primes seront couverts par le produit des redevances versées par les viticulteurs des zones non viticoles. Il ne sera pas fait appel à l'aide financière de l'Etat.

La culture de la vigne dans les zones non viticoles ne sera pas interdite, mais donnera simplement lieu au versement de ces redevances.

Assainissement du marché

Les méthodes actuellement employées sont maintenues (échelonnement, blocage, distillation obligatoire), mais la conception qui préside à leur mise en vigueur est différente.

L'assainissement doit être qualitatif en même temps que quantitatif et il doit conduire à l'élimination, par priorité, des vins médiocres.

C'est pourquoi seront dirigés obligatoirement vers la distillation les vins de cépages prohibés, ceux provenant de vignes plantées irrégulièrement, ainsi que tous les vins n'atteignant pas le degré minimum.

En outre, dès le début de la campagne, seront bloqués à la propriété les vins provenant de cépages qui ne sont que tolérés et ceux qui proviennent d'un excédent de rendement à l'hectare.

Ce n'est qu'après écoulement du reste de la récolte que ces vins pourront être débloqués.

S'il convient de recourir à la distillation obligatoire ce sont ces vins en totalité ou en partie qui seront transformés en alcool.

*
**

Enfin, le Titre III prévoit notamment une remise en ordre du Code du vin, de façon à tenir compte des nouvelles mesures résultant de la présente loi.

*
**

Une politique viticole orientée résolument vers le développement de la qualité, correspond aux vœux maintes fois exprimés des organisations professionnelles et constitue le moyen le plus efficace de mettre fin aux difficultés qui, périodiquement, viennent compromettre la stabilité et la prospérité des exploitations viticoles.

La présente loi a pour objet de tendre à la réalisation d'une telle politique.

TITRE PREMIER

Dispositions concernant l'orientation de la production agricole

Article premier. — Le territoire français est divisé en zones qualifiées pour la viticulture, dites zones viticoles, et en zones qui ne sont pas particulièrement propres à la culture de la vigne, dites zones non viticoles.

Cette classification sera faite en prenant notamment comme base pour les différentes zones leur aptitude soit à produire un vin de qualité, soit au contraire à porter d'autres cultures que la vigne.

Il sera également tenu compte de la situation géographique des différentes zones, eu égard à l'aire traditionnelle de culture de la vigne.

Il est, d'autre part, établi pour chaque zone une liste de cépages pouvant être utilisés. Cette liste fixe éventuellement la proportion de chaque cépage dans l'encépagement. En ce qui concerne les zones viticoles, elle distingue les cépages recommandés, les cépages autorisés et les cépages tolérés temporairement. En ce qui concerne les zones non viticoles, elle distingue les cépages autorisés et les cépages tolérés temporairement.

Sont enfin déterminés dans chaque zone le degré minimum des vins et le rendement maximum à l'hectare compatible avec le maintien de la qualité.

Article 2. — Les opérations prévues à l'article premier sont préparées par des commissions départementales dont les propositions sont coordonnées et aménagées par une Commission nationale fonctionnant auprès de l'Institut national des appellations d'origine. Cette Commission nationale soumet ses conclusions au Ministre de l'Agriculture.

Les décisions sont prises par décrets contresignés par le Ministre de l'Agriculture et en outre, en ce qui concerne l'Algérie, par le Ministre de l'Intérieur.

Article 3. — Tout exploitant procédant à l'arrachage d'une vigne plantée dans des conditions licites reçoit, à condition d'en faire la demande dans un délai d'un an, un titre représentatif de droit de plantation qui porte l'indication de la surface arrachée et précise si cette surface était située dans une zone viticole ou dans une zone non viticole.

Tout viticulteur ayant arraché une vigne entre le 1er octobre 1931 et la publication de la présente loi et possédant de ce fait un droit de plantation, ou son ayant cause, est tenu d'en faire la déclaration à la recette buraliste du siège de son exploitation dans un délai de trois mois à dater de ladite publication en leur indiquant la surface et

la situation de la parcelle dont l'arrachage a donné naissance à ce droit et la date à laquelle remonte l'arrachage correspondant. Il lui sera remis sur la base de cette déclaration un titre représentatif de droit de plantation dont la validité est limitée à cinq ans.

Le titre représentatif de droit de plantation appartient sauf convention contraire entre les parties, au propriétaire du fonds.

Article 4. — Tout propriétaire qui procède ou fait procéder à une plantation de vigne est tenu de présenter à l'appui de sa déclaration de plantation un titre représentatif de droit de plantation correspondant à une surface arrachée au moins égale à celle dont la plantation est envisagée.

Article 5. — Les titres représentatifs de droits de plantation sont caducs s'ils ne sont pas utilisés dans un délai de dix ans.

Les titres représentatifs de droits de plantation provenant d'arrachages de vignes dans une zone viticole ne peuvent être utilisés ou cédés que pour réaliser une plantation de vigne dans une zone viticole et seulement avec des cépages recommandés ou autorisés.

Les titres représentatifs de droits de plantation provenant d'arrachages de vignes dans une zone non viticole ne peuvent être cédés qu'en vue d'une plantation de vigne dans une zone viticole en cépages autorisés ou recommandés. Ils peuvent être utilisés par l'exploitant qui a procédé à l'arrachage soit en vue d'une plantation dans une zone viticole en cépages autorisés ou recommandés, soit en zone non viticole, en vue de l'entretien du vignoble à l'intérieur de l'exploitation sur laquelle l'arrachage a été effectué.

Les titres représentatifs de droits de plantation remis à des viticulteurs ayant arraché des vignes entre le 1er octobre 1931 et la publication de la présente loi ne sont pas cessibles. Ils ne peuvent être utilisés que pour réaliser une plantation à l'intérieur de l'exploitation sur laquelle l'arrachage a été effectué.

Article 6. — Chaque titre représentatif de droit de plantation est valable pour une plantation d'une superficie égale à celle dont il porte l'indication en application de l'article 3 ci-dessus.

Toutefois, la surface pouvant être plantée :

a) Est réduite à 60 % de celle indiquée sur le titre lorsque la plantation est réalisée en vue de l'entretien d'un vignoble à l'intérieur de l'exploitation sur laquelle l'arrachage a été effectué par un exploitant d'une zone non viticole ayant procédé à un arrachage postérieurement à la publication de la présente loi ;

b) Subit un abattement dont le pourcentage sera fixé par décret en Conseil d'Etat lorsque la plantation est réalisée dans une zone viticole avec des cépages autorisés, en compensation d'un arrachage effectué en zone non viticole.

Article 7. — Toute plantation de vigne effectuée dans une zone viticole en compensation d'un arrachage de vigne dans une zone non viticole pourra bénéficier d'une prime par hectare si elle est réalisée avec certains cépages recommandés, dont la liste sera fixée par arrêté du Ministre de l'Agriculture.

Article 8. — Est considérée comme plantation de vigne, au sens des articles 3 à 7 inclus, toute plantation nouvelle de vigne à raisin de table ou à raisin de cuve effectuée à quelque titre que ce soit, même en vue de la consommation familiale de l'exploitant.

Article 9. — Tout exploitant d'une zone non viticole qui procède au remplacement d'une surface déterminée de vigne par l'une des cultures de remplacement, dont la liste sera fixée selon une procédure établie par un règlement d'administration publique prévu à l'article 15 ci-dessous, bénéficie, contre la remise de son titre représentatif de droit de plantation, d'une prime d'aménagement du sol pour la surface considérée.

Le règlement d'administration publique prévu à l'article 25 ci-dessous fixera les conditions auxquelles pourront également bénéficier d'une telle prime les exploitants des zones viticoles procédant au remplacement d'une surface de vigne par l'une de ces cultures de remplacement.

Toutefois, cette disposition n'est pas applicable aux viticulteurs visés au deuxième alinéa de l'article 3 ci-dessus.

Article 10. — Il est institué à la charge de l'exploitant une redevance annuelle par hectare de vigne applicable à tous les vignobles des zones non viticoles.

En ce qui concerne les vignes produisant plus de 60 hectolitres à l'hectare, le montant de cette redevance est majoré de 20 % par tranche de 20 hectolitres en sus de 60.

Article 11. — Le montant de la redevance instituée à l'article 10 ci-dessus ainsi que le taux des primes prévues aux articles 7 et 9 ci-dessus sont fixés, après avis de la Commission nationale visée à l'art. 2, par décret contresigné par les Ministres de l'Agriculture, du Budget, des Affaires économiques et de l'Intérieur.

Article 12. — Indépendamment des attributions prévues aux articles 2 et 11 ci-dessus, la Commission nationale visée à l'article 2 se substitue à la Commission chargée de dresser la liste des cépages prohibés en application de l'article 95 du Code du vin.

Elle émet, en outre, tous avis qui lui sont demandés par le Ministre de l'Agriculture sur l'orientation de la production agricole et propose à l'approbation des Ministres intéressés les directives à donner aux agents chargés, à quelque titre que ce soit, du contrôle de l'application de la présente loi.

Sa composition, ainsi que celle des commissions départementales visées à l'article 2 ci-dessus, sont fixées par décret contresigné par les Ministres de l'Agriculture, du Budget, des Affaires économiques et de l'Intérieur.

Article 13. — Indépendamment des attributions qui lui sont confiées par le décret du 30 juillet 1935, l'Institut national des appellations d'origine est chargé :

1° De faire constater les infractions aux dispositions législatives et réglementaires en matière de plantation de vigne ;

2° D'organiser le contrôle technique des plantations de vigne ;

3° De liquider et de payer, à l'aide de fonds provenant de la redevance instituée à l'article 10 ci-dessus, les primes prévues aux articles 7 et 9 ;

4° De racheter éventuellement des titres représentatifs de droits de plantation à l'aide de ces mêmes fonds.

Pour l'exécution de ces missions, il est créé au sein de l'Institut national des appellations d'origine une section d'orientation et de contrôle des plantations de vignes dont la composition et les règles de fonctionnement seront fixées par décret contresigné par les Ministres de l'Agriculture, de la Justice, du Budget, des Affaires économiques et de l'Intérieur.

Les opérations financières effectuées par l'Institut national des appellations d'origines en application du présent article sont soumises au contrôle de l'Etat dans les conditions prévues par l'ordonnance du 23 novembre 1944.

Article 14. — La redevance instituée à l'article 10 ci-dessus est assise et recouvrée pour le compte de l'Institut national des appellations d'origine par les administrations des Contributions indirectes ou, en Algérie, par l'administration des Contributions diverses dans les formes qui leur sont propres.

Les titres représentatifs de droits de plantation sont délivrés par les administrations des Contributions indirectes ou, en Algérie, par l'administration des Contributions diverses.

TITRE II

Dispositions relatives à l'assainissement du marché du vin

Article 15. — La déclaration de récolte prévue à l'article 12 du Code du vin doit porter l'indication :

1° Des cépages principaux qui existent dans le vignoble du déclarant, ainsi que de leur proportion dans l'encépagement ;

2° Des quantités de vins récoltés provenant des cépages tolérés provisoirement.

Article 16. — Les vins provenant des cépages interdits ou de plantations non régularisées effectuées avant la publication de la présente loi ne peuvent être vendus que pour la distillation au prix de l'alcool acheté hors contingent, tel qu'il est déterminé en application de l'article 372 du Code général des impôts. Ils ne peuvent être utilisés pour des transferts de distillation.

Article 17. — Les vins qui n'atteignent pas le degré minimum visé à l'article premier ci-dessus ne peuvent être vendus que pour la distillation ou la vinaigrerie. L'alcool produit par ces vins est payé au prix de l'alcool du contingent.

Article 18. — Sont immobilisés à la propriété dès la récolte :

1° Les vins provenant de cépages tolérés temporairement ;

2° Les vins provenant d'excédents de rendement par rapport au rendement maximum visé à l'article premier, à l'exception de ceux produits à partir des cépages recommandés.

L'immobilisation de ces vins ne fait pas obstacle à leur envoi volontaire à la distillation ni à leur utilisation pour des usages industriels dont la liste sera fixée par décret.

Article 19. — Des décrets contresignés par les Ministres de l'Agriculture, du Budget et des Affaires économiques, pris après avis de la Commission consultative de la viticulture, fixent l'échelonnement des sorties de vins de la propriété en ce qui concerne la partie de la récolte non soumise à immobilisation. Ils peuvent prévoir des modalités différentes pour les vins provenant des zones viticoles et les vins provenant des zones non viticoles.

Article 20. — La levée de l'immobilisation des vins visés aux 1° et 2° de l'article 18 ci-dessus ne peut intervenir qu'après libération de la totalité de la récolte non soumise à immobilisation. Elle est décidée par décret pris dans les formes prévues à l'article 19 et en respectant l'ordre suivant :

1° Vins provenant d'excédents de rendement, lorsque ces vins sont produits à partir des cépages autorisés ;

2° Vins provenant de cépages tolérés temporairement.

Toutefois, les vins visés au 1° ci-dessus peuvent être libérés en compensation de l'exportation d'une même quantité de vins avant la publication du décret de levée d'immobilisation.

Article 21. — Dans l'éventualité prévue au premier paragraphe de l'article 75 du Code du vin, la distillation porte par priorité sur les vins immobilisés en respectant l'ordre dans lequel ils sont énumérés à l'article 18 ci-dessus.

La quotité de la distillation imposée aux viticulteurs des zones non viticoles est au moins le double de celle imposée aux viticulteurs des zones viticoles.

TITRE III

Dispositions diverses

Article 22. — Les infractions à la présente loi et aux décrets ou arrêtés pris pour son application, ainsi qu'aux dispositions des articles 48 à 101 *bis* du Code du vin sont constatées et poursuivies comme en matière de contributions indirectes ou de contributions diverses au vu de procès-verbaux dressés par les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses, par les agents chargés de la répression des fraudes ou par les autres agents habilités à cet effet par décret.

Toutefois, les infractions aux dispositions de l'article 101 du Code du vin peuvent être constatées par tous moyens de droit.

Toute infraction est punie d'une amende de 24.000 à 500.000 fr. avec affichage du jugement et, en cas de récidive, de la même peine, ainsi que d'une peine de dix jours à un mois d'emprisonnement, sans préjudice des pénalités édictées par d'autres textes.

Aux peines prévues ci-dessus s'ajoutent :

1° En cas d'infraction aux dispositions des articles 10 et 11 de la présente loi, le payement de la triple redevance éludée ou compromise ;

2° En cas d'infraction aux dispositions des articles 18 à 20 inclus de la présente loi, le payement du triple droit de circulation sur les quantités de vins expédiés irrégulièrement. La même pénalité est applicable aux négociants en vendanges ou en vins, lorsqu'ils se sont engagés à prendre la place de récoltants pour recevoir des vendanges, des moûts ou des vins frappés d'échelonnement ;

3° En cas de retard dans la livraison des alcools de prestation obligatoire, le payement d'une astreinte de 60 francs par hectolitre et par jour de retard, dont le recouvrement est poursuivi comme en matière de contributions indirectes. Cette astreinte est encourue à partir de la date fixée pour la livraison dans l'avis individuel adressé aux producteurs ou à partir de la date extrême fixée par décret pour la livraison des alcools.

L'administration peut en outre refuser aux prestataires tout titre de mouvement pour la mise en circulation de leurs vins après la date limite fixée pour la livraison des alcools, la mesure pouvant être maintenue jusqu'à ce que la totalité de ceux-ci ait été mise à la disposition de la Direction du service des alcools ;

4° En cas d'infraction aux dispositions des articles 3, 4, 5, 6 et 8 de la présente loi et 90 à 96 du Code du vin, le payement d'une pénalité fiscale supplémentaire de 200.000 francs par hectare ou fraction d'hectare planté en excédent ; cette pénalité est applicable annuellement pendant toute la durée de la plantation ;

5° En cas d'infraction aux dispositions de l'article 50 du Code du vin, le payement d'une pénalité supplémentaire de 400.000 francs par hectare ou fraction d'hectare de terrain cédé ou transmis en violation desdites dispositions. Cette pénalité demeure exigible annuellement pour toute la durée de la cession irrégulière.

Article 23. — Toutes dispositions législatives et réglementaires concernant la production viticole et l'assainissement du marché du vin qui ne sont pas contraires aux dispositions de la présente loi demeureront en vigueur.

Dans un délai de six mois à compter de la promulgation de la présente loi, le Gouvernement procédera, par voie de règlement d'administration publique, à la refonte du Code du vin en mettant le texte primitif en harmonie avec les dispositions intervenues depuis sa publication.

Article 24. — La présente loi est applicable à l'Algérie. Il en sera de même pour le règlement d'administration publique prévu à l'article 23 ci-dessus.

Article 25. — Un règlement d'administration publique fixera les modalités d'application de la présente loi.

FASCIATIONS ET DOUBLES-NŒUDS
SUR
LES SARMENTS DES CÉPAGES INDIGÈNES DU RIF
SONT-ILS DES SYMPTOMES
DE DÉGÉNÉRESCENCE INFECTIEUSE

Au cours des séances consacrées à l'Etude du Court-Noué de la vigne, lors de la XXVI^me^ Session Plénière de l'O.I.V. en 1947, certains membres firent allusion aux fasciations et aux doubles-nœuds qui se rencontrent sur les cépages indigènes de l'Afrique du Nord et avancèrent que ces caractères pouvaient être spécifiques de ces cépages.

Nous avions de notre côté fait une relation entre la similitude de ces anomalies avec les symptômes de la Dégénérescence infectieuse.

Nous avons dès lors entrepris sans retard une étude simple dans l'espoir de pouvoir en tirer une conclusion instructive.

Fig. 1. — Double-nœud et mérithalle très court sur Blanc de Rafsaï.

En 1949, nous avons étudié les caractères que pouvaient présenter les cépages indigènes dans des régions difficilement accessibles du Rif à *Mokrisset* (40 km. au N.-E. d'Ouezzane) et *Rafsaï* (110 km. au N. de Fès).

Tous les cépages examinés présentaient, avec une intensité variable, les anomalies ci-après :

a) Fasciation des rameaux, particulièrement sur les gourmands des souches vigoureuses. Dès que la vigne est faible, ce caractère disparaît. Sur ces gourmands fasciés, la pruine est très abondante sur les cépages *El biod, Taferielt, Ahmeur bou Ahmeur*. Les fasciations paraissent être des caractères initiaux.

b) Certaines feuilles de la base des rameaux possèdent 6 à 9 nervures principales et quelquefois la feuille s'est dédoublée, le pétiole présentant une fasciation (caractères primaires).

c) Doubles-nœuds ou mérithalles irréguliers, parfois très courts.

d) Vrille transformée en rameau anormal.

e) Mosaïque foliaire se présentant sous forme de toutes petites taches décolorées, jaunâtres, disparaissant parfois en fin de végétation.

Fig. 2. — Ahmeur bou Ahmeur. Court-noué, mai 1951.

f) Coulure des grappes. (Faible récolte sur les pieds très atteints).

g) Cordons endocellulaires et endovasculaires assez rares, difficilement décelables selon les ceps et même sur certains sarments d'une même souche. Certaines plantes paraissent en être dépourvues.

Ainsi, voici une liste de caractères que l'on retrouve avec plus ou moins de constance et d'intensité. Toujours est-il que certaines contrées paraissent sérieusement atteintes. Les vignes ayant le plus souffert sont celles où la maladie s'extériorise le plus.

Précisons enfin que la maladie ne prend pas un caractère contagieux, que les plants atteints sont inégalement répartis, que le phylloxéra n'existe pas sur ces vignobles plantés à la suite de multiplication végétative par boutures.

Nous avons pris, en février 1950, à Rafsaï, deux sarments d'une même souche du cépage indigène « *Blanc de Rafsaï* » (dénomination Vidal), appelé sur place « Bou Khanzir blanc », nom préoccupé par un cépage cultivé dans une grande partie du vignoble marocain et déjà décrit dans notre ouvrage « La vigne au Maroc ». Des greffons à un œil provenant de ces sarments malades (M) ont été greffés en fente au mois de mars 1950 sur 17 plants de *Rupestris du Lot* sains (S), provenant de nos collections et de notre pépinière. En outre, 4 Rupestris (S) de même origine ont été conservés comme témoins.

En mai 1950, tous les *Vinifera* (sans exception) greffés, présentaient les caractères étudiés : fasciations, doubles-nœuds et vrilles transformées en rameaux.

En janvier 1951, c'est-à-dire 10 mois après le greffage, 9 des plants greffés ont été décapités au-dessous de la greffe ; les autres taillés à 2 yeux.

En mars 1951, nous avons procédé au surgreffage avec Rupestris du Lot sain de 2 des plants M/S, taillés à 2 yeux.

Fig. 3. — Rameau de Rupestris sains témoin.

En mai 1951, les plants M/S présentent toujours doubles-nœuds et vrilles transformées en rameaux. Les repousses du Lot des plants M/S décapités en janvier font apparaître sur 6 individus (9 ont été décapités) les symptômes suivants :

— Entre cœurs nombreux et puissants ;
— Mosaïque foliaire accompagnée de déformations nécrotiques ;
— Doubles-nœuds ;
— Fasciations ;
— Vrilles transformées en rameaux anormaux.

Des deux plants surgreffés en Lot, seul l'un d'eux a repris, mais ne présentait pas de symptômes de maladie. Les témoins sont restés sains.

Au cours de l'hiver suivant, la taille a eu lieu le 5 mars 1952 et nous avons relevé sur les bois de taille les observations suivantes :

Plant 1. — M/S : mérithalles irréguliers, 1 double-nœud.

Plant 2. — D : 1 vrille transformée en rameau anormal,
1 double-nœud,
1 fasciation.

Plant 3. — D : 2 vrilles transformées en rameaux,
1 double-nœud,
1 fasciation.

Plant 4. — M/S : mérithalles irréguliers,
1 double-nœud.

Plant 5. — D : arraché.

Plant 6. — M/S : 3 doubles-nœuds.

Plant 7. — D : 2 vrilles transformées en rameaux,
1 double-nœud.

Plant 8. — D : Pas d'anomalies visibles.

Plant 9. — M/S : mérithalles irréguliers, parfois très courts (1 à 2 cm.),
1 double-nœud.

Plant 10. — Surgreffé non repris : Repousses du Lot sans anomalies visibles.

Plant 11. — D : pas d'anomalies apparentes.

Plant 12. — D : 2 vrilles transformées en rameaux,
1 double-nœud,
1 fasciation.

Plant 13. — Surgreffé Lot : pas d'anomalies visibles.

Plant 14. — M/S : 2 vrilles transformées en rameaux,
1 double-nœud.

Plant 15. — D : 2 vrilles transformées en rameaux.

Plant 16. — M/S : 5 doubles-nœuds,
mérithalles irréguliers dont certains très courts (1 cm.).

Plant 17. — D : 1 vrille transformée en rameau,
1 fasciation.

Les 4 témoins (Lot) : sains.

Fig. 4. — Mosaïque et déformations nécrotiques foliaires entre-cœurs nombreux et puissants sur repousses de Rupestris après décapitage du greffon.

Il faut remarquer que les plants M S de vigueur submoyenne, n'ayant pas de gourmands, ne présentent plus de fasciations. Par contre, celles-ci se retrouvent dans les repousses vigoureuses des Rupestris décapités (D).

De ces deux cycles végétatifs, on peut déduire :

1° Tous les greffons (M) provenant d'une même plante malade, greffés sur Rupestris du Lot sains (S), ont donné des plantes M/S malades sur leur partie aérienne.

2° La maladie s'est transmise du greffon malade au porte-greffe sain. Ceci a pu être constaté à la suite de la suppression du greffon (M) après dix mois de contact, sur les repousses émises par le porte-greffe, d'une façon visible dans 6 cas sur 9. Il y a donc eu transmission des symptômes après greffage dans le sens apical-basal.

Fig. 5. — Mosaïque, déformations nécrotiques foliaires et vrille transformée en rameau anormal sur repousse de Rupestris décapité.

Fig. 6. — Fasciation sur repousse de Rupestris après décapitage du greffon.

3° Le surgreffage de Rupestris sains sur assemblage M/S malade n'a pas permis de constater, du moins la même année, la transmission de la maladie dans le sens basal-apical (Plant 13).

En mars 1952, les plants M S n°s 4 et 6 ont été surgreffés en Rupestris sains, tandis que l'une des repousses des plants 7-10 et 15 ont été greffées en Merseguera provenant d'une même souche présentant un excellent état sanitaire apparent.

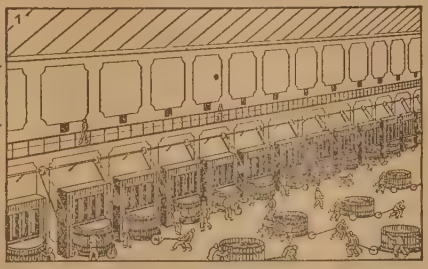
Au cours de l'année 1952, les observations suivantes ont été effectuées :

1° Les repousses de Rupestris du Lot des plants décapités n°s 8-10 et 11 qui ne présentaient aucun symptôme visible en 1951, accusent tous les caractères habituels de la maladie en 1952.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...

1



...mais ses frais d'exploitation étaient élevés...

...son matériel insuffisant...

...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...

3 ...Les Œnologues examinèrent...

...analysèrent...

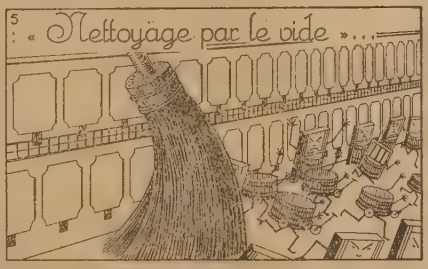
...dégustèrent...

...conclurent...

Une grande décision fut prise :...

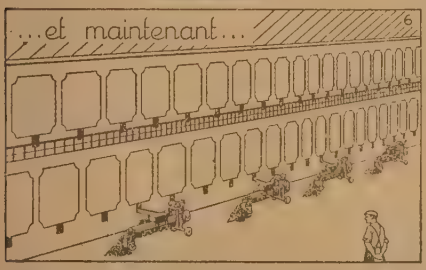
4

5 : « Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...

6



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 10[illegible]

Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion.

SULTOX

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST
CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

ÉTABLISSEMENTS AUTONOMES
ALGER : 5, rue Sadi-Carnot — TUNIS : 16, rue d'Angleterre

La Maison GENDRE
à QUISSAC (Gard) - Téléphone 1 et 50
vous offre

Toutes VARIÉTÉS DE VIGNES garanties,
grâce à ses importantes productions
de boutures, racinés et greffés
1er choix et « Classe Elite »

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES
pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT
MAISON FONDEE EN 1888
14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. M2 61-80

Comment l'efficacité du soufre

a été considérablement accrue ces dernières années

Le soufre est utilisé depuis toujours contre *l'oïdium de la vigne*. Celle-ci était saupoudrée de soufre aux époques de l'apparition de la maladie, c'est-à-dire lorsque la saison est déjà avancée et chaude. Tout le monde a encore présent à l'esprit ces nuages de poussière qui s'élevaient des vignobles aux époques des soufrages.

Ce remède classique ne laissait pas d'être dispendieux en matière première et la pénurie due aux guerres poussa à chercher mieux.

Une autre raison imposait ces recherches : l'extension de vergers dont les arbres sélectionnés étaient sujets aux maladies : *tavelure, monilia, blancs* et, en même temps, fréquemment endommagés par le remède habituel, le cuivre. Il fallait trouver un soufre suffisamment actif pour remplacer le cuivre.

Enfin les attaques de la vigne par l'oïdium provenant surtout des germes ayant passé l'hiver dans les bourgeons, l'on pouvait entrevoir la possibilité de prévenir l'oïdium en traitant les pousses sur lesquelles végètent ces germes avant que la maladie ne devienne visible, c'est-à-dire, tôt au printemps, ce traitement préventif assurant une grande économie de soufre.

A cette époque, néanmoins, la surface foliaire est trop faible pour retenir le soufre en poudre. Par contre, les pulvérisations de liquides contenant du soufre pouvaient donner satisfaction. En mélangeant soufre et bouillie cuprique, par un seul passage, on lutterait à la fois contre mildiou et oïdium. Il était à craindre, cependant, que le soufre ait peu d'activité au début de la saison, le froid empêchant qu'il émette ses vapeurs.

C'est ce défaut que l'on a cherché à vaincre.

Deux méthodes ont été appliquées.

La *première méthode* a pour but de réaliser une extrême finesse du soufre, soit par un passage dans des moulins spéciaux, soit par brassage dans un courant d'air extrêmement violent. *C'est un procédé exclusivement mécanique.*

On obtient ainsi une poussière de soufre dont chaque grain n'a que quelques millièmes de millimètre de diamètre (On donne pour simplifier à cette infime unité de longueur qu'est le millième de millimètre le nom de *micron*). On ajoute ensuite à la poudre de soufre des substances chimiques qui la rendent mouillable (on sait que le soufre est naturellement mal mouillé par l'eau).

Cependant, si les soufres sont d'une finesse exagérée ils peuvent, à côté de leurs avantages, présenter des inconvénients :

— Trop légers, trop maintenus en suspension, ils glissent avec l'eau qui les porte sur les feuilles sans s'accrocher, d'où *dépôts trop faibles* de produit sur la plante et, par conséquent, courte durée d'efficacité.

— Les substances mouillantes sont susceptibles de provoquer une *mousse abondante* gênante et de former avec le cuivre des composés gras qui encraissent les appareils et agglomèrent des particules de bouillie en grumeaux qui bouchent les becs.

(à suivre)

G. GAILLOU,
ingénieur agronome.

REINETTE ANANAS

Maturité : déc. à fév. *Synonyme :* ... » ...

FRUIT. — Sous-moyen, isolé ou relié à un groupe de 2 ou 3 ; conique-allongé, à contour régulier, presque arrondi.

Epiderme : lisse, mince, jaune foncé, parsemé de points bruns anguleux, lavé de gris-verdâtre au voisinage du pédicelle, voilé ou non de gris, parfois teinté d'orange au soleil.

Pédicelle : grêle, non ligneux, de moyenne longueur.

Cuvette du pédicelle : mi-étroite, peu ou moyennement profonde, à bord uni ou peu ondulé.

Cuvette de l'œil : superficielle, ridée ou légèrement bossuée.

Œil : moyen, fermé ou mi-clos, à longs sépales.

Chair : jaunâtre, fine, mi-tendre, mi-juteuse, sucrée, acidulée, parfumée.

Pépins : petits, ovoïdes, brun clair, mi-bombés, dans de moyennes loges.

Qualité : très bonne ou bonne.

Remarque. — Seuls les fruits obtenus sur petites et moyennes formes, donc greffés sur paradis ou doucin sont moyens. Les arbres à haute tige, souvent trop chargés, ne donnent que des fruits sous-moyens.

ARBRE. — De vigueur modérée, mais suffisante, grande fertilité. Bonne conservation au fruitier.

Rameaux : de moyenne grosseur, plutôt courts, et érigés ; mérithalles courts ; couleur brun-rougeâtre ; lenticelles petites ; yeux plus ou moins petits, arrondis, appliqués.

Feuilles : ovales-aiguës, rigides, gaufrées, mi-creusées, vert foncé.

Bouton à fleurs : moyen, ovoïde avec pointe. Floraison de moyenne saison.

Remarque. — S'accommode de tous porte-greffes ; fructifie assez rapidement ; s'affaiblit souvent après une quinzaine d'années quand il est greffé sur paradis.

J. VERCIER.

2° Le plant 13, M/S surgreffé Lot sain présente lui aussi cette année de symptômes très accusés : fasciations, vrilles transformées en rameaux anormaux, mérithalles très irréguliers.

3° Le plant 4 surgreffé en 1952 n'a pas repris, tandis que le Rupestris sain greffé sur le plant M/S n° 6 a présenté : panachure, mérithalles très irréguliers, entre cœurs nombreux et puissants.

4° Les plants 7-10 et 15 décapités, dont l'une des repousses a été greffée en Merseguera sain : le n° 7 n'a pas repris, le n° 10 a présenté les symptômes malades et le n° 15 ne montre à ce jour aucune anomalie.

5° Nous n'avons pas trouvé de cordons endocellulaires sur Rupestris (Bois aoûtés).

6° Enfin les témoins de Rupestris du Lot sains sont restés toujours sains.

CONCLUSION

Si dans le cas qui nous occupe nous avions eu à faire à des caractères végétatifs normaux, spécifiques du cépage, les symptômes étudiés n'auraient dû se transmettre ni au Rupestris du Lot, ni au Merseguera. Or, nous avons vu que ces caractères sont transmis.

En fait :

A. — Tous les greffons malades (M) greffés sur Rupestris du Lot sain (S) sont restés malades et la maladie s'est nettement accentuée au cours des trois années de recherches.

B. — La maladie s'est transmise des greffons malades (M) à tous les porte-greffes sains (S) après décapitage du greffon 10 mois après la greffe, c'est-à-dire après 10 mois de contact. Toutefois, la maladie s'est extériorisée ou là plante dans 6 cas sur 9 la même année, tandis que les trois autres plants n'ont manifesté les symptômes visibles que la deuxième année.

C. — Le surgreffage du Rupestris sain sur assemblage M S (Plant 13) n'a présenté des caractères visibles qu'après 12 mois de contact, mais cela prouve tout de même que l'extériorisation de la maladie est variable dans le temps et qu'elle s'est transmise dans le sens basal-apical.

D. — Nous avons pu constater au microscope la présence de cordons endo-cellulaires et endo-vasculaires sur sarments aoûtés de « Blanc de Rafsaï » malade ; mais ces cordons sont localisés irrégulièrement sur certains plants, certains rameaux et même parfois certains mérithalles.

Par contre, les nombreuses coupes faites sur Rupestris contaminé n'ont pas permis de déceler ces cordons, sauf toutefois une seule fois et encore dans ce cas la détermination des cordons n'a pu se faire qu'avec doute. Il semble néanmoins que l'on ne puisse donner aux cordons endocellulaires qu'un caractère très obscur et peut-être même inconstant.

En définitive et comme il faut conclure, nous pensons que les caractères étudiés se transmettant par bouturage, par greffage dans le sens apical-basal et inversement paraissent bien correspondre aux symptômes normaux de la Dégénérescence Infectieuse.

J.-P. VIDAL.

LES ORIGINES DU FER DES VINS (*)

Nous avons exposé récemment (1) les dangers que pouvait présenter un traitement trop radical des vins tel que le collage au ferrocyanure de potassium et l'intérêt qu'il pouvait y avoir à rechercher, pour les vins trop riches en fer, un produit susceptible de donner des résultats intéressants sans présenter, autant que nos connaissances permettent de le prévoir, d'inconvénient ; nous signalions le phytate de calcium.

Nous avons surtout conseillé d'éviter la production de vins riches en fer. Cela nécessite tout d'abord l'étude des origines de ce métal.

Cette note, dans laquelle nous exposons succinctement les résultats de nos recherches à cet égard, se trouve faire une suite logique à l'intéressante communication de M. Flanzy du 15 oct. 1952 (2).

Il convient tout d'abord de se demander dans quelle mesure le fer peut provenir de la matière première et si, dans le cas où des raisins seraient riches en ce métal, le vinificateur ne peut éviter qu'il ne se retrouve en excès dans le vin, en vinification en blanc ; on peut aussi se poser la question de l'influence du matériel de cave.

A. — *Le fer du vin peut provenir en partie de la matière première.*

Les résultats d'analyse du tableau I, faite par la méthode colorimétrique au SCNK après incinération de la matière organique (3). montrent que dans le cas de la Clairette du Languedoc.

TABLEAU I

Teneur en fer en mgr., pour 100 gr. de produit frais

	Ecole sol non ferrugineux	Cabrières sol plus ou moins ferrugineux	Bellegarde (Gard) plaine sol plus ou moins ferrugineux	Bellegarde (Gard) gress, sol parfois très riche en fer	Moyenne (*a*) des 3 premiers résultats
Rafle.	1,46	3,44	4,30	17,20	3,06
Pellicules.	1,14	1,11	2,01	4,20	1,42
Pépins.	0,65	0,74	1,30	3,60	0,89
Pulpe.	0,16	0,22	0,12	0,37	0,16
Grappe entière (*b*). .	0,34	0,48	0,55	1,68	0,45

(*a*) Cette moyenne ne comprend pas les résultats des échantillons prélevés sur le « gress » qui constitue, en effet, un cas aberrant par sa richesse en fer exceptionnelle.

(*b*) Ces teneurs en fer de la grappe entière ont été calculées en fonction des proportions respectives de chacun des éléments constitutifs de la grappe.

(*) Communication à l'Académie d'Agriculture de France, séance du 7 janvier 1953. — Note présentée par M. Lemoigne.

1° La teneur en fer de la grappe est étroitement liée au terrain sur lequel est cultivé le cep qui l'a produit : dans les sols non ferrugineux (Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier) ou peu ferrugineux (Cabrières, plaine de Bellegarde), renseignements aimablement fournis par M. Montarlot, la grappe apparaît pauvre en fer ; par contre l'échantillon de grappe prélevé sur le « gress » de Bellegarde est particulièrement riche en ce métal ; or, comme l'a très bien exposé M. Marcelin (4), la grande perméabilité du gress a permis des phénomènes d'altération et de dépôt qui en changent l'aspect en certains endroits, formant soit du « taparas » imperméable, soit le « gapan », celui-ci perméable à l'eau et aux racines et comprenant un horizon d'accumulation ferrique.

2° Des différents éléments de la grappe, ce sont les rafles et les pellicules qui apparaissent, en valeur absolue, les plus riches en fer : de 1,46 à 17 mgr. 2 pour 100 gr., viennent ensuite les pépins et la pulpe : celle-ci de 0,12 à 0 mgr. 37 pour 100 gr.

3° L'amplitude des variations des teneurs en fer, en valeur absolue, est très importante dans le cas de la rafle qui paraît capable de stocker ce métal en proportion élevée. Fonction de la teneur en fer du sol, mais aussi vraisemblablement du cépage et des autres conditions influant sur la vie de la plante, ces variations apparaissent bien plus faibles dans le cas de la pulpe.

4° Celle-ci en contenant très peu (30 % du fer contenu dans la matière première mise en œuvre, 20 % seulement sur le gress), le moût correspondant n'en contient que de 1,2 à 3,7 mgr. par litre.

De cet ensemble de résultats, on peut déduire que, même pour la vendange la plus riche en fer, dans la limite des cas étudiés, une vinification en blanc doit permettre d'obtenir des moûts et vins de goutte presque sans fer (1 à 4 mg/l.), la teneur en métal du mélange « goutte, presse » pouvant être faible, elle-même, à condition d'avoir manipulé la vendange en réduisant au minimum son usure. Cela rejoint les observations faites par M. Françot (5) en Champagne où l'on prend à cet égard le maximum de précautions. Les vins de Champagne ne contiennent que 3,5 à 5 mgr. de fer par litre.

A partir des précédents résultats analytiques, on peut calculer que si tout le fer de la grappe se dissolvait dans le moût, le vin contiendrait généralement de 4,6 jusqu'à même, dans le cas particulier des vignes sur gress, 22,7 mgr. de fer par litre.

Des essais complémentaires sont utiles pour préciser de quelle proportion la teneur en fer du moût est susceptible de s'enrichir, dans les différentes conditions de la pratique, par suite de la compression et de l'usure des parties solides de la grappe. Des calculs basés sur les expériences et données très précises de MM. Françot et Geoffroy sur nos essais de pressoir à remaniage automatique, montrent qu'elle pourrait être de l'ordre de 20 à 35 %, c'est-à-dire que, dans le cas le plus grave précédemment signalé, la teneur du moût en fer pourrait augmenter de 1,3 mgr./l. et par suite atteindre 5 et généralement 3 mgr./l. seulement.

Avec un pressoir à remaniage automatique en bon état, que nous avons étudié récemment, les produits des deuxième au cinquième pressurages successifs ne contenaient que 4, puis 8 à 8,5 mgr. de fer par litre. Il convient de se rappeler que le moût de pressurage ne représente que 20 % environ du moût total ; ce moût de pressurage n'enrichirait donc le mélange que d'un mgr. de fer par litre environ.

Il est difficile de tenir compte de l'apport de fer dû à l'appareillage ; les nombres trouvés limitent tout au moins à 4 puis 8 mgr. 5 au maximum par litre, le fer susceptible d'avoir eu pour origine la vendange, ces nombres comprenant vraisemblablement aussi un peu de fer apporté par le matériel.

Par contre le pressurage poussé (surpressurage), à l'hydraulique, du marc ainsi obtenu a donné un moût contenant 37,5 mgr./l. de fer paraissant bien venir de la vendange même, étant donné l'état de l'appareil utilisé. La proportion de ce liquide ne représentant que 0,26 pour cent du moût total, son addition au mélange des moûts « goutte, presse » n'accroîtrait néanmoins sa teneur en fer que de 0 mgr. 07 par litre.

Il faut penser cependant aussi à l'effet particulièrement intense des pressoirs continus (6).

Quoique la quantité de fer fourni au moût par la vendange n'apparaisse pas élevée, d'après nos résultats, le vinificateur a intérêt à limiter la dissolution du fer des matières solides en choisissant bien les pressoirs et en modérant la pression. Ces précautions peuvent être particulièrement utiles avec certaines vendanges.

Les vins de Clairette contiennent actuellement souvent 17 à 25 mgr. de fer par litre. Celui-ci a donc d'autres origines pour une part importante.

B. — *Le fer du vin peut aussi provenir du matériel métallique.*

Nous n'avons pu encore effectuer cette étude dans une cave de vin blanc, ni séparément pour chaque appareil : nous l'avons faite globalement sur l'ensemble du matériel de la cave expérimentale de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier dans laquelle la vinification fut réalisée en rouge (Aramon surtout et Carignan). Il conviendra de rechercher ultérieurement les foyers les plus importants d'enrichissement en fer ; néanmoins le tuyau d'amenée de la vendange paraît en être une source importante. De tels tuyaux, non entretenus intérieurement, se rouillent : la vendange les décape, entraîne la rouille que le moût attaque au cours du cuvage.

La teneur en fer des vins de goutte correspondant aux cuves *successivement* remplies était, au moment du décuvage, 40 : 20 : 11.5 : 10 ; puis 9,5 mgr./l. (vin de goutte après mélange : 15,3 mgr. l.) alors que le vin de goutte témoin dont la vendange avait été spécialement vinifiée au laboratoire à l'abri de tout matériel métallique ne contenait que 7,5 mgr. de fer/l.

Notons qu'une partie de la vendange ayant donné au laboratoire un rosé à 7 mgr. de fer par litre, l'apport de fer dû aux matières

solides au cours même du cuvage apparaît ici négligeable. Ce résultat coïncide avec des essais de macération de rafle que nous avons réalisés au laboratoire dans des solutions hydro-alcooliques, acidifiées à pH 3 ou non acidifiées.

Dans les conditions réalisées à la cave de l'Ecole, le vin de presse ne s'est pas trouvé plus riche en fer que le vin de goutte. Cela tend à montrer que l'accroissement de cette teneur était due bien plus au tuyau et au matériel traitant la vendange fraîche qu'au pressoir et à l'opération du pressurage.

Trois semaines environ après le décuvage, lors du premier soutirage, la teneur en fer, par suite vraisemblablement de la floculation de tannate ferrique dans les lots les plus riches en ce métal, avait baissé de 3 mgr./l. dans le vin de goutte résultant de l'unification des différents vins.

En somme, sur 15 mgr. de fer, le matériel vinicole en a fourni la moitié au cours de la vinification. Elle correspond à une solubilisation de 265 gr. de fer répartis, après mélange des vins, sur 340 hl. et paraissant provenir surtout des 5 m² 65 de surface de la tuyauterie métallique. Quoique l'on ne puisse avoir la prétention de généraliser de tels résultats à toutes les conditions de la pratique, ils permettent d'avoir une idée grossière de l'enrichissement en fer susceptible de se produire suivant l'importance des tuyaux de vendange et le nombre d'hectolitres de vins prévus. On constate qu'il peut être élevé d'autant plus que, dans la cave étudiée, la longueur du tuyau métallique à vendange a été raccourcie (16 m. 40), une partie de celui-ci ayant été remplacée, à titre d'essai, par du matériau en chlorure de polyvinyle.

La solubilisation de nouvelles quantités de fer au cours de la conservation du vin sera à étudier avec des vins blancs, car les observations faites avec les rouges ne pourraient être généralisées à ceux-ci.

—•—

Notre travail montre donc qu'il est des cas où la matière première peut contenir une quantité importante de fer ; on peut espérer qu'ils sont en nombre limité ; il sera utile de s'en assurer en étendant cette étude, comme le conseillait M. Françot (7) aux différents raisins blancs des autres régions viticoles. Il conviendra de tenir compte lors des prélèvements de raisins, de la composition des terrains, plus ou moins ferrugineux. Si, comme il est probable, le fer se répartit dans les diverses portions des fruits des autres cépages à jus blancs de façon analogue à celle que nous avons mise en évidence dans ceux de la Clairette, il apparaît possible de limiter considérablement, dans le vin, le fer ayant pour origine la matière première, même lorsque celle-ci se trouve contenir des quantités relativement importantes de ce métal.

Il paraît inutile d'attendre les résultats d'une telle enquête pour porter son effort sur l'amélioration et l'entretien du matériel de cave : bien éviter autant que possible ou limiter les surfaces métalliques et les peindre, tout particulièrement les chaines à godets, les tuyauteries

à vendanges, les vis sans fin et les trappes de cuves, les remplacer autant que possible par d'autres matériaux tels que le chlorure de polyvinyle.

E. Nègre et R. Cordonnier,
Laboratoire d'Œnologie et des Industries agricoles
(I.N.R.A.)
Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

BIBLIOGRAPHIE

(1) Nègre (E.) et Cordonnier (R.). — *C.R. Ac. Agr. Fr.*, 14 mai 1952.
(2) Flanzy (M.). — *C.R. Ac. Agr. Fr.*, 15 oct. 1952.
(3) Jaulmes (P.). — Analyse des vins.
(4) Marcelin (P.). — Terres de Costière. Contribution à la mise en valeur de la Costière du Gard. *Mémoires de la Société d'étude des Sciences naturelles de Nimes* 1949, nº 8, p. 227.
(5) Françot et Geoffroy. — Le chlore, le calcium et le fer dans les vins de Champagne. *B.O.I.V.* 1951, 242, 97.
(6) Nègre (E.), Cordonnier (R.), Marteau (G.) et Marichal (M.). — Etude d'appareils vinicoles du point de vue œnologique. *Ind. Agr. et Alim.*, 1950, nº 6 et 1951 1/2.
(7) *Echanges de vue au VIII*me *Congrès Intern. des Industries Agr.*, Bruxelles, 1950.

NOUVELLE RÉGLEMENTATION DES ALLOCATIONS FAMILIALES

EMISSION ET RECOUVREMENT DES COTISATIONS

L'article 2 du décret du 3 juin 1952 prévoit que l'émission des cotisations doit être semestrielle et l'Instruction Ministérielle du neuf janvier 1953 insiste sur la nécessité d'effectuer à des dates rigoureusement fixes le travail d'émission. En ce qui concerne les assujettis dont la cotisation n'est pas assise sur le revenu cadastral, la cotisation peut être réclamée en deux fractions égales. L'émission des cotisations doit être constatée à la fois sur une fiche technique et comptable et sur un livre ouvert à chacune des émissions. La consultation de ces documents doit permettre de se rendre compte à tout moment de la situation exacte du compte de l'assujetti. Le montant de la cotisation est notifié au débiteur par une mise en demeure dont la rédaction est établie sous la responsabilité de chaque conseil d'administration, mais qui doit contenir obligatoirement les éléments permettant à l'assujetti de se rendre compte de sa situation.

Cette mise en demeure doit être envoyée même si les cotisations sont habituellement recouvrées par valeur postale.

Ceci mise en demeure doit être envoyée même si les cotisations sont aux caisses, les percepteurs ne pouvant en être chargés qu'ultérieurement, lorsque les caisses ont épuisé tous leurs moyens d'action. Les caisses doivent non seulement adresser aux débiteurs des cotisations diverses sommations par la voie postale, mais encore utiliser éventuellement la procédure de saisie-arrêt simplifiée sur les tiers détenteurs organisée par la loi du 8 août 1950.

Cette dernière procédure est de nature à éviter presque toujours l'envoi des titres de recouvrement aux percepteurs, mais ces derniers ne sauraient refuser de recevoir ces titres sous prétexte que la procédure de saisie-arrêt n'a pas été diligentée préalablement.

En tout état de cause, il est recommandé aux caisses de se concerter avec le préfet et le contrôleur des lois sociales en agriculture pour organiser la procédure de recouvrement des cotisations impayées.

Lorsqu'une réclamation est régulièrement portée devant les juridictions compétentes, le percepteur est tenu, sur requête du Préfet, de suspendre les poursuites.

Aix-en-Provence, le 5 mars 1953.

A. Prax,
Docteur en Droit.

QUELLE EST LA NATURE JURIDIQUE DES PARTS SOCIALES D'UNE COOPÉRATIVE AGRICOLE

La formule coopérative pose de nombreux problèmes juridiques dont tous ne sont pas résolus. Examinons-en, brièvement, l'un des plus importants : celui de la nature juridique des parts constitutives de la coopérative agricole.

Plusieurs solutions sont possibles, examinons-les une à une :

1° L'on a d'abord songé à voir dans les parts sociales, l'accesssoire de l'exploitation agricole du titulaire.

Celle-ci comprendrait aussi bien les terres, les bâtiments, le cheptel vif ou mort, que les parts donnant droit à vinifier ou cultiver en coopérative. Noius ne pensons pas que cette solution soit à retenir. En effet, l'on a pu voir des agriculteurs souscrire, en coopération viticole par exemple, un nombre de parts qui outrepasse, incontestablement, les possibilités productives de leur exploitation. Cela, non par esprit de lucre, mais pour aider, notamment, au lancement de l'affaire. (N'oublions pas que les prêts originaires sont fonction du capital souscrit).

2° Autre hypothèse : une mutation ne peut-elle pas intervenir dans la nature juridique de la part suivant la manière dont la souscription a été opérée.

Si, par exemple, les parts ont été acquises par apports en nature du souscripteur, contre de la vaisselle vinaire entre autres, ne peut-on soutenir que les parts sociales ont simplement remplacé celle-ci ? Nous ne croyons pas qu'il y ait là une sorte d'immobilisation par

acquisition. Une société coopérative se *née*. En sont membres ceux qui souscrivent des parts sociales. Que cette souscription soit faite par argent, par échange ou par apport en nature, cela n'agit pas sur la nature juridique de la part. L'exemple des sociétés commerciales est là : ce genre de souscription n'a pas pour conséquence d'altérer le caractère de valeur mobilière des actions souscrites.

3° Il y a enfin la solution qui, à première vue, est la moins contestable : les parts sociales sont des valeurs mobilières. Toutefois, dès que l'on a posé ce principe, des restrictions apparaissent.

Comment d'abord définir la part ? Une Instruction du Directeur général de l'Enregistrement, du 21 février 1921, citée par A. Mast dans le « Code de la coopération agricole » (Sirey 1928, p. 547), donne l'excellente définition suivante : « Le capital social ne peut être divisé en actions ; il doit être constitué à l'aide de souscriptions des membres de la société. Ces souscriptions forment des parts nominatives qui ne sont transmissibles que par voie de cession aux membres de la société, et avec son agrément. Aucun dividende n'est attribué aux parts lesquelles sont exclusivement productrices d'intérêt : un taux limité à 6 % (1). Et, en cas de dissolution, leur taux de remboursement ne peut excéder la valeur fixée lors de la constitution de la société ».

Donc, arguments en faveur de l'assimilation à une valeur mobilière :

1° la part est cessible ;
2° la part produit intérêt.

Mais les limitations ci-dessus indiquées restreignent ces caractères. Et, principalement, le fait de la non variation de la valeur vénale de la part. Autrement dit, lors de la dissolution d'une coopérative florissante, l'on rembourse aux sociétaires uniquement les sommes réellement engagées à l'origine. S'il reste un reliquat, il est attribué à une organisation similaire, non aux membres.

Un autre argument peut être avancé en vue de l'assimilation de la part à une valeur mobilière : c'est celui ayant trait à l'imposition aux droits d'enregistrement et du timbre.

D'une manière générale, les actes constitutifs ou statuts des coopératives agricoles, ainsi que les textes modificatifs, tombent sous l'empire du droit commun en cette matière. La coopérative agricole étant une société, non une association au sens de la loi du 13 juillet 1901, l'acte de constitution donne ouverture à un droit d'enregistrement égal à 1 % du montant des apports (droit porté à 3 % pour les apports immobiliers). Voir Code de l'Enregistrement, art. 446. Cass. civile 28 mai 1946. Revue « Impôts et Sociétés », février 1948.

De plus l'augmentation de capital est soumise au même droit (Tri. civil, Arras, 13 juillet 1938). Par ailleurs, si le titre est cédé, comme dit plus haut, la cession donne lieu à la perception d'un droit de 1 % calculé sur le prix de la cession, donc la valeur nominale, puisque la part à une valeur immuable.

En revanche, la dévolution des biens à un organisme similaire ne donne lieu à aucune perception au profit du Fisc. (art. 668 *bis* et 793 *quater* du Code de l'Enregistrement. Art. 436 *bis* A du Code du

Timbre. Instruction de la Direction générale de l'Enregistrement n° 4.655 § 39).

*
**

Reste à traiter du dernier point : quelle est l'attitude du Fisc à l'égard de l'intérêt versé aux parts sociales ?

Nous avons vu que d'après la loi du 5 août 1920, un intérêt de 6 % maximum était autorisé. Désormais, l'article 11 de la loi du 12 octobre 1945, portant Statut de la coopération, permet de servir aux adhérents un intérêt égal au maximum à 5 % net du montant des parts souscrites, à l'exclusion bien entendu de tout dividende.

Le Fisc impose-t-il la part comme une valeur mobilière quelconque ? Si oui, le problème de l'assimilation semblerait résolu. Or, il n'en est rien. De tout temps (loi du 5 novembre 1894, du 8 avril 1910, du 5 août 1920), les coopératives agricoles ont bénéficié de l'exonération de la taxe sur le revenu de leurs parts d'intérêts, emprunts, ou obligations. Dans le cadre de l'ordonnance de 1945, cet intérêt des parts ne supporte pas non plus l'impôt sur le revenu des capitaux mobiliers. Cette exonération est consacrée par l'article 12 § 1 du Code Fiscal des Valeurs Mobilières : « Les dispositions du titre III du Code des Valeurs Mobilières relatives à l'impôt sur le revenu des capitaux mobiliers ne s'appliquent... ni aux parts d'intérêt, emprunts ou obligations de sociétés ou unions de sociétés coopératives agricoles visées par l'ordonnance du 12 octobre 1945 relative au statut juridique de la coopération agricole »...

*
**

En somme, si à première vue, la part semble bien être une valeur mobilière surtout du fait de sa cessibilité relative ou de son imposition au régime du Timbre ou de sa possibilité de se voir servir un intérêt, elle semble devoir être une valeur mobilière d'une nature très spéciale, puisque d'une part chacun des trois caractères ci-dessus dégagés est assorti d'une restriction, et que d'autre part, cet intérêt n'est pas considéré par le Fisc comme un revenu d'une valeur mobilière ordinaire.

R. Montagne.

PARTIE OFFICIELLE

Attribution des cartes professionnelles aux producteurs et négociants en bois et plants de vigne

Arrêté du 19 février 1953 — *J. O.*, 6 mars 1953, p. 2190

Article premier. — Le montant de la redevance prévue par l'article 5 du règlement susvisé du 20 novembre 1946, en vue de la délivrance de la carte professionnelle aux producteurs et négociants en bois et plants de vigne, est fixé à 1.000 fr. par an pour chacune des trois activités professionnelles suivantes :

a) Production de bois de vigne (catégories A, B et C, définies par les règlements susvisés des 20 novembre 1946 et 17 mars 1947) ;

b) Production des plants racinés et des plants greffés-soudés, hybridation (catégories D et E) ;

c) Commerce des bois et plants de vigne (catégories F et G).

Toutefois, le montant de cette redevance est ramené :

1° A 500 fr. pour les producteurs ayant moins de 20 ares de vignes-mères de bois et greffons (porte-greffes, — producteurs directs, — ou *vinifera)* — et moins de 20.000 plants ou boutures en pépinières ;

2° A 300 fr. par adhérent pour les producteurs groupés en coopérative et qui ne demanderaient pas une carte individuelle.

Cette redevance est par contre majorée au prorata de la superficie des vignes-mères et du nombre de plants, ou boutures en pépinière, à raison :

De 10 fr. par are de vignes-mères de porte-greffe à partir de la troisième année suivant la plantation ;

De 10 fr. par millier de plants ou boutures plantés en pépinière déclarés à la section du contrôle des bois et plants de vigne avant le 1er juin de chaque année ;

Et de 20 fr. par millier de plants ou boutures plantés en pépinière pour les quantités déclarées ou constatées après cette date.

En l'absence de déclaration du pépiniériste, la redevance est calculée sur le double des quantités déclarées l'année précédente, ou, faute de précision à ce sujet, sur la base de 100.000 plants.

Le montant de la redevance annuelle relative à l'attribution ou la validation de la carte professionnelle (catégorie H) est fixé à 10.000 fr.

Art. 2. — La redevance prévue par l'article premier du présent arrêté devra être versée au groupement national interprofessionnel des semences, graines et plants (section Vigne), avant le 1er octobre de chaque année.

Art. 3. — Les dispositions des arrêtés des 27 août 1947, 4 novembre 1948 et 24 août 1950, relatifs à la délivrance des cartes professionnelles des producteurs et négociants en bois et plants de vigne sont abrogées à dater de la publication du présent arrêté.

Art. 4. — Toute infraction aux dispositions du présent arrêté sera passible des sanctions prévues à l'article 2 de la loi du 2 août 1943 susvisée.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole nationale des Industries agricoles et alimentaires. — Le cinquantenaire n'ayant pu être célébré en 1943, les cérémonies du soixantenaire se dérouleront à Paris, le 21 mars.

Librairie Larousse. — Jeudi 12 mars, dans ses locaux du boulevard Raspail, la Librairie Larousse présentait à la presse et aux principaux

organismes de l'Agriculture, le Nouveau Larousse Agricole. Ce volumineux ouvrage où cent spécialistes ont dressé le bilan de la science agricole moderne, s'inscrit dans la lignée des grands traités français consacrés aux travaux de la terre. MM. R. Braconnier, directeur de l'Institut national de la Recherche agronomique et J. Glandard, ingénieur agricole, en sont les maîtres d'œuvre. Le Ministre était représenté par M. Lajotte, chargé de mission à son cabinet.

—•—

Ecole régionale d'Agriculture d'Arras (Pas-de-Calais). — Le prochain examen d'entrée (programme des classes de 4me et 3me de l'enseignement secondaire moderne) aura lieu en juillet.

Durée des études : trois ans.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole.

—•—

Cinquièmes démonstrations de Motoviticulture d'Arles-sur-Rhône. — Les cinquièmes démonstrations de Motoviticulture d'Arles, organisées par la Direction des Services agricoles et le Syndicat départemental des Vignerons des Bouches-du-Rhône, avec l'appui des principales organisations professionnelles agricoles du département, auront lieu le 20 mai 1953, à Arles.

Le mouvement des vins en Février

(en hl.)

		METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*			
Pendant le mois de Février	(A.O.C.).	362 450	néant
	(V.C.C.).	2 385 494	620.675
Depuis le début de la campagne 1952-53.		**18 877.787**	**7.170.464**
Dans la période correspondante 1951-52.		19 350.520	8 291.287
II. *Consommation taxée*			
Pendant le mois de Février	(A.O.C.).	189.278	néant
	(V.C.C.).	3.013 495	82.516
Depuis le début de la campagne 1952-53.		**21.063.905**	**499 999**
Dans la période correspondante 1951-52.		20.529.371	481.414
III. *Stock commercial*			
Campagne en cours		**9.876.422**	**2.287.068**
Campagne précédente		9 675.499	2.890.127

BIBLIOGRAPHIE

Maladies des volailles

Affections parasitaires.

La *coccidiose* est l'affection la plus grave. Elle est due à la pullulation, dans l'intestin, de protozoaires appartenant au genre « eimeria ».

Les animaux sont atteints surtout à l'âge d'un à quatre mois. Bien que l'appétit soit conservé au début, il y a de l'amaigrissement, de l'anémie ; la crête et les muqueuses pâlissent ; les petits sujets deviennent nonchalants, et la diarrhée survient, jaune-verdâtre, puis teintée de sang. A la fin de l'évolution, les excréments sont franchement rouges, sanguinolents, et ils renferment parfois des caillots de sang. Cet aspect particulier des excréments est la caractéristique essentielle de la maladie, qui se termine généralement par la mort lorsque les animaux ne sont pas traités.

Le traitement au Stovarsol sodique (nom déposé) ou à la Phénothiazine (nom déposé) permet généralement d'obtenir une guérison rapide.

Parmi les autres affections parasitaires, nous citerons : la *capillariose*, due à la présence, dans le jabot et surtout dans l'intestin, d'un ver filiforme ; l'*ascaridiose*, caractérisée par le développement, dans l'intestin, d'un ver rond à extrémités pointues, mesurant 3 à 4 centimètres de long et 1 millimètre de diamètre. Dans les cæcums, enfin, il n'est pas rare de rencontrer des « hétérakis », petits vers mesurant quelques millimètres de long. Ces différents parasites déterminent des troubles digestifs avec diarrhée, suivis bientôt d'amaigrissement et, parfois, de troubles nerveux.

Le traitement à la Phénothiazine donne, habituellement, les meilleurs résultats.

La *gale des pattes*, due au développement, sur la partie inférieure des membres, d'un acarien, est très contagieuse. Elle se traduit par l'apparition, au niveau des tarses, de croûtes jaunâtres qui atteignent parfois une épaisseur de 1 ou 2 centimètres.

Le traitement consiste à immerger les pattes de l'oiseau dans une solution tiède d'eau crésylée à 2 %, pendant 10 minutes, et à renouveler ces bains trois ou quatre fois, à quelques jours d'intervalle. Mais, afin de permettre une action efficace du liquide sur les parasites, il est indiqué, au préalable, d'enlever les croûtes. Cette opération doit être effectuée avec précaution, pour éviter de faire saigner. Il est préférable de ramollir d'abord les croûtes à l'aide d'un corps gras, vaseline ou saindoux, appliqué sur le membre pendant un ou deux jours.

(Extrait du fascicule n° 12 du *Nouveau Larousse Agricole*, qui est paru).

—•—

P. Galet, chef de travaux de Viticulture à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. **Précis d'Ampélographie pratique**, in-8° carré sur papier couché blanc, 170 p. — En vente chez l'auteur, Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier et au Bureau du *Progrès agricole et viticole*, au prix de 750 fr., franco 850 fr. — C.C.P. : Galet, Montpellier 503-35.

Cet ouvrage comprend, après des généralités et un vocabulaire ampélographique, la description et la classification des principales espèces américaines, porte-greffes, hybrides producteurs et cépages de cuve et de table.

Des dessins au trait représentant les feuilles accompagnent les descriptions.

Enfin de nombreux tableaux annexes donnent des renseignements sur l'importance des pieds-mères cultivés en France et en Afrique du Nord, sur l'adaptation des porte-greffes au calcaire (méthode Drouineau-Galet), à la sécheresse, au sel, sur la résistance au mildiou des hybrides, sur la composition génétique des porte-greffes et hybrides, etc...

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (14) : pas de cote. — Lézignan-Corbières (11) : 10,5 à 12°5 : 265 à 270 ; Corbières-Minervois : 11 à 13° : 270 à 280. — Narbonne (12), récolte 1951 : 9 à 9°5 : 280 ; récolte 1952 : 9 à 9°5 : 280 à 285 ; 10 à 10°5 : 275 ; 11 à 12° : 270. Corbières : 11,5 à 12° : 275 ; 13,5 à 14° : 285 à 290 ; C.S. 10 à 11° : 277. Alcools : pas d'affaire, pas de cote.

Bouches-du-Rhône. — Arles (7) : insuffisance d'affaire, pas de cote.

Gard. — Nîmes (16) : 9,5 à 10° : 280 à 300 ; 10 à 11° : 280 ; 11 à 12° : 270 à 300.

Hérault. — Béziers (13) : 9 à 9°5 : 275 à 290 ; 10 à 10°5 : 272 à 280 ; 11 à 11°5 : 265 à 272 ; 12° : 265 à 270 ; rosés et blancs : insuffisance d'aff., pas de cote. C.S. 10 à 11° : 273. — Montpellier (17) : 10 à 11° : 268 à 275 ; 11 à 12°5 : 270 à 285. — Sète (11). Vins de pays : 10 à 11° : 270 à 273 ; 11,5 à 12°5 : 270 à 280. Vins d'Algérie, Alger : 11 à 12°5 : 375 à 385. Oran : 12 à 12°9 : 390 à 400 ; 13 à 13°9 : 400 à 410 ; 14° et plus : 410 et plus. Vins de Tunisie : pas d'affaire.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (14) : 10° : 265 à 275 ; 11° : 265 à 270 ; 12° : 265 à 275 ; 13 à 13°5 : 270 à 292 ; 14 à 14°5 : 310 à 315. C.S. : 10 à 11° : 270.

Seine-inférieure. — Rouen (13) : Vins d'Algérie : 11° : 405 à 425 ; 12° : 390 à 410 ; 13° : 400 à 430.

Var. — Brignoles (14) : 11 à 12°5 : 270 à 285 ; blancs, pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (14) : 10,5 à 11°5 : 270 à 285. Vins de café : 11 à 13° : 290 à 380 ; blancs : 11 à 12° : 270 à 280. Côtes-du-Rhône : 360 à 410.

ALGÉRIE. — Alger (16), récolte 51, premier choix : rouges : 10 à 10°5 : 315 ; 11 à 11°5 : 315 à 310 ; 12 à 12°5 : 320 à 315. Récolte 52, premier choix, rouges : 10°5 : 315 ; 11 à 11°5 : 315 à 310 ; 12 à 12°5 : 320 à 315 ; 13 à 13°5 : 330. Prochaine tranche, premier choix, rouges : 11 à 11°5 : 305 ; 12 à 12°5 : 310 ; 13° : 315. Vins 51 et 52 avec compensation : 11 à 11°5 : 210 à 200 ; 12 à 12°5 : 220 à 205. — Mostaganem (16) ; rouges et rosés : 340 à 350 ; prochaine tranche rouges et rosés : 330 à 335 ; vins avec compensation : 230 à 240. — Oran (16) : 350 à 345.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 8 AU 14 MARS 1953

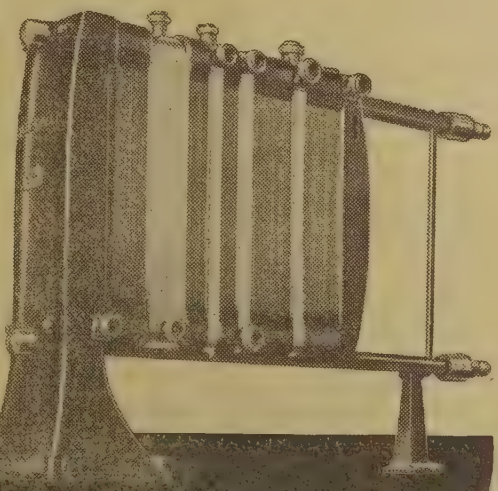
	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	8	0	»	11	1	»	12	0	»	15	0	»	11	2	»	10	0	»	11	—1	»
ANGERS	12	—1	»	11	0	»	11	2	»	13	—2	»	12	2	»	8	1	»	11	1	»
COGNAC	16	3	»	10	1	»	13	1	»	15	1	»	12	2	»	8	1	»	12	2	»
BORDEAUX	18	3	»	11	1	»	13	1	»	16	—2	»	14	—1	»	9	1	»	11	0	»
TOURS	12	0	»	10	0	»	11	1	»	12	—1	»	10	—1	»	7	1	»	11	1	»
NEVERS	14	—1	»	10	—2	»	11	—3	»	13	—3	»	8	0	»	6	0	P	11	—1	»
AGEN	18	3	»	14	0	»	12	—5	»	15	1	»	13	1	»	9	3	»	12	—4	»
CLERMONT-FERRAND	14	—1	»	9	—2	»	9	—1	»	12	—5	»	9	1	2	5	0	P	8	0	»
MONTÉLIMAR	18	5	»	11	0	»	10	2	»	20	4	»	12	4	P	10	2	»	10	2	»
TOULOUSE	18	3	»	12	—3	»	10	—4	»	14	3	»	14	1	P	7	3	P	11	—3	»
CARCASSONNE	19	5	»	13	—1	»	11	—2	»	14	3	»	15	2	P	8	3	»	11	—2	»
PERPIGNAN	22	11	»	15	3	»	14	6	»	20	12	»	18	5	»	11	5	»	14	4	»
MONTPELLIER	12	3	»	15	0	»	14	—2	»	20	4	»	19	3	»	14	0	»	14	0	»
REIMS	8	—2	»	10	4	»	9	—3	»	11	—2	»	9	3	P	8	—3	»	11	—1	»
STRASBOURG	12	0	P	8	—4	»	9	2	»	10	—2	»	6	1	3	10	1	P	8	2	»
DIJON	15	0	»	9	—1	»	10	0	»	13	1	»	7	3	1	8	0	P	11	0	»
LYON	15	1	»	9	—3	»	10	—1	»	12	—2	»	9	2	P	10	—1	»	10	0	»
GRENOBLE	15	5	»	9	5	»	9	—5	»	12	—4	»	9	1	P	8	2	»	10	—2	»
MARSEILLE	14	6	»	14	—5	»	13	—4	»	16	0	»	13	5	»	12	—4	»	13	4	»
NICE	14	6	»	14	2	»	15	4	»	19	6	»	14	8	1	13	4	»	14	6	»
AJACCIO	14	4	»	12	8	»	14	1	»	14	1	»	14	6	»	11	1	»	14	2	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

De Laval

CLARIFICATEURS CENTRIFUGES

POUR
- vins nouveaux
- vins de pressoirs
- vins faits

RÉFRIGÉRANTS RAPIDES
Pasteurisateurs instantanés pour le traitement des vins



Nombreuses références dans les pays viticoles du monde entier

Société ALFA-LAVAL
10, rue Charles-V - PARIS-IV[e] 7, Boulevard Thiers - ALGER

A VENDRE

Tank acier émaillé
Trieur à secousses TEISSET ROSE BRAULT n° 5
Trieur calibreur double cylindre
Bascule automatique Avery 20 kg.
Élévateurs à godets
Dégermeuse BOBY
Filtre à air refoulé 121 manches toile.
Moulin à grains SECK 6 cylindres
Silos à farine métalliques
Trieur Mercure
Broyeur CARTER n° 1
Bluterie centrifuge TEISSET ROSE BRAULT
Moteurs électriques
Groupes Électro-pompe

Ecrire journal N° 108

Quand vous écrivez à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône

LES DÉCAVAILLONNEUSES "VITIS"

SONT ÉTUDIÉES

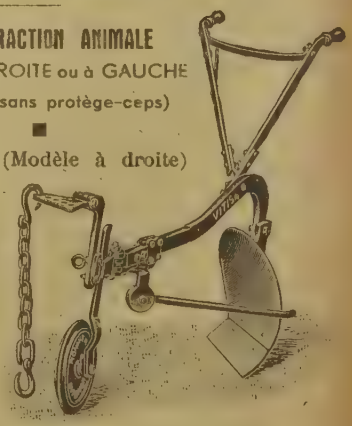
Pour les VIGNOBLES de toutes les Régions
Pour toutes les plantations
Pour tous les terrains

(Modèle à gauche)

POUR TRACTION ANIMALE
Modèle à DROITE ou à GAUCHE
(avec ou sans protège-ceps)

Pour utilisation derrière **TRACTEUR**

(Modèle à droite)



Employer le modèle à gauche et le modèle à droite attelés derrière votre **TRACTEUR**

ANCIENNE MAISON VIAU, FONDÉE EN 1852

Ch. MONNIER, Ingr Constr A. & M. **AVIGNON**

PÉPINIERES LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTELIMAR (Drôme)

Choix d'Hybrides Producteurs Directs rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...**

REPRESENTANTS DEMANDES

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

Sélectionneur-producteur-grainier N° 10 345

SEMENCES DE PRINTEMPS

MAIS HYBRIDE

W. 355 - W. 416 - W. 464

SORGHO-GRAIN

S. 40 (Dari nain précoce)

OLÉAGINEUX

TOURNESOL

CARTHAME - inerme et Nebraska 6

FOURRAGES ANNUELS

VESCE de Printemps de Kabylie

TOURNESOL

SORGHOS sucrés - hâtif Drôme et Rox Orange

Sweet-Sudan Grass

Tél. 309 - 355 - 008 **CASTELNAUDARY** Tél. 309 - 355 - 008

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

SANDOZ

En Viticulture

Oïdium **THIOVIT** Soufre mouillable MICRONISÉ (80 °/o de soufre)

Mildiou **SANDOZCUIVRE**
Oxyde cuivreux MICRONISÉ (50 o/o cuivre-métal)

Vers de la grappe **EKATOX** Parathions 3 formules :
soluble à 5 °/o (bouillie mixte) — liquide 10 °/o
(en bouillie simple poudre à 1 °/o pour traitement à sec

Assistant technique régional : M. R. GAYRAUD, 3, rue Rigaud, MONTPELLIER. (Hérault) — Tél. : M2 47-79

PRODUITS SANDOZ SA 6, rue de Penthièvre PARIS (8e)

DES POUSSINS QUI POUSSENT BIEN

Vous élèverez sans peine de beaux poussins vigoureux et sains en utilisant nos méthodes modernes, garanties par un quart de siècle d'expérience spécialisée.

Contre la COCCIDIOSE ou diarrhée rouge nous préparons l'AVICUNYL, préventif qui s'ajoute à l'eau de boisson dès le 10me jour ; le FURAVITA, poudre à base de vitamines et NITROFURAZONE, également préventive qui s'ajoute à la nourriture ; le SULFAVYL comprimés curatifs d'une efficacité rapide et régulière, soluble dans l'eau de boisson.

Si vous ne l'avez pas encore, demandez-nous dès maintenant le livret C. 312 de 24 pages illustrées. C'est une VERITABLE METHODE MODERNE D'ELEVAGE. Vous la recevrez gratuitement et sans engagement pour vous.

LABORATOIRES LISSOT, Pacy-sur-Eure (Eure) - Tél. 24

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

Azote
Acide phosphorique
Potasse

associés dans les

ENGRAIS COMPOSÉS

ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE
RENDEMENT

Renseignez-vous auprès de votre distributeur

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — **MARSEILLE**

manque de végétation

couleur jaunâtre des feuilles

indiquent une faim d'AZOTE

APPORTEZ à vos CULTURES

dès FÉVRIER ou en MARS

150 à 250 K. d'engrais AZOTÉ

SULFATE D'AMMONIAQUE — CIANAMIDE

AMMONITRATES — NITRATE DE CHAUX

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

MOI.....
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

PYRALION
SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides
je pense à

SCHLŒSING

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél. : DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.